Jablková "presnidávka"



Čas prípravy: 60 minút

Druh jedla: Bezmäsité a múčne jedlá; Koláče, zákusky a sladké snacky

Výživa, presnidávka, pyré... Akokoľvek to nazveme, stále ide o ten istý ovocný snack, ktorý nás sprevádza detstvom od nepamäti. Receptov na túto pochúťku existuje množstvo, ten náš sa však najviac podobá tej kupovanej variante. Takže, ak máte doma výmyselníka, ktorý nerád skúša nové veci, určite so svojou domácou presnidávkou zabodujete!

Suroviny:

5kg očistených jabĺk

2,5l vody

3 a 1/2 vrecúška Zlatého klasu

2 ks vanilkový cukor

500g kryštálového cukru

Postup práce:

Očistené jablká nakrájame na menšie kúsky, zalejeme vodou a uvaríme do mäkka. Z uvarených jabĺk odoberieme šťavu, necháme ju trochu vychladnúť a rozmiešame v nej Zlaté klasy. Pridáme vanilkový a kryštálový cukor a všetko spolu povaríme tak, aby vznikol hustejší krém. Uvarenú zmes pridáme k jablkám, povaríme a rozmixujeme. Teplé nalievame do pripravených fliaš, otočíme hore dnom a necháme postáť do druhého dňa, aby viečka dobre chytili.

Vygenerované na https://nasedeti.relaxmagazin.sk